

# Karamellisierter Apfel-Zitronenkuchen

Zutaten | ca. 12 Stück

Für den Teig

150 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pr	Salz
2	Eier
300 g	Mehl
2 gestr. TL	Backpulver
150 g	Naturjoghurt 3,5 % Fett
Abrieb von 1	Zitrone
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Fett für die Springform
Für die Füllung	
Ca. 80 g	Brauner Zucker
Ca. 2 EL	Butter
6-8 kl.	Äpfel (z.B. Elster, ca. 400-500 g)
4 EL	Zitronensaft
Ca. 2 EL	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 60 Min.

## Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln.
- Die Springform (Ø 26 cm) einfetten, mit braunem Zucker bestreuen, 2 EL Butterflöckchen darauf verteilen.
- Die Äpfel mit der flachen Seite in die Form legen.
- Für den Teig zuerst die zimmerwarme Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben.
- Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit Joghurt, Zitronenabrieb und Zitronensaft unterrühren.
- Den Teig auf die Äpfel streichen und bei 175° C (Umluft) ca. eine Stunde backen.
- Den Kuchen nach dem Backen etwas auskühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte (o.ä.) stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp:

Karamellisierter Zucker, der nach dem Stürzen am Boden der Springform bleibt, einfach mit einem Löffel herausnehmen und auf den Kuchen geben.  
Mit frisch geschlagener Sahne servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 130 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
394 kcal	14,1 g	50 g	4,38 g	36,6 mg